

Vinanti®

Notte SYRAH

Nel buio della "Notte" c'è la profondità del colore e del sapore: pepe, frutta e qualche nota di cioccolato.

Terre siciliane

Indicazione Geografica Protetta (IGP)

ROSSO

Prodotto Biologico



Vinanti®

Notte SYRAH

NOME DEL VINO: "NOTTE ", nel buio della Notte c'è la profondità del colore e del sapore: pepe, frutta e qualche nota di cioccolato.

TERRITORIO DI ORIGINE: Sicilia sud-orientale in provincia di Ragusa, Chiaramonte Gulfi da terreni e microclimi tradizionalmente vocati per uve nere di qualità.

VITIGNO: Syrah 100%

TIPO: rosso.

CLASSIFICAZIONE: IGP Terre Siciliane.

TERRENO: Di tipo medio impasto, con presenza di scheletro e una certa percentuale di calcare attivo.

ALTIMETRIA: 400 - 450 metri s.l.m.

VIGNETI: Allevati a controspalliera, con densità di ceppi per ettaro medio-alta (circa 5.000 piante).

CLIMA: Insulare-mediterraneo tendente al caldo-arido.

VENDEMMIA: A perfetta maturazione dalla II settimana di settembre generalmente dipende dal clima.

VINIFICAZIONE: Fermentazione tradizionale con macerazione sulle bucce per circa 6 - 8 giorni. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: Almeno 9 mesi in tini in acciaio.

AFFINAMENTO: Tre mesi in bottiglia a temperatura controllata.

COLORE: se giovane, rosso rubino intenso e profondo e Notte al centro del calice.

PROFUMO: la tipicità è rievocata da spezie quali il pepe nero è fruttato come mora, frutti rossi e violetta infine per ultimo si sente la classica nota di cioccolato.



SAPORE: in bocca, riesce ad offrire un'ottima struttura, un elegante tannino e ragguardevole sapidità.

GRADO ALCOLICO: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°C.

BICCHIERE CONSIGLIATO: Riedel serie Vinum Extreme 4444/30

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: svariati tipi di carne rosse ai ferri, grasse, selvaggina, affettati saporiti e formaggi stagionati, semistagionati e alle erbe. Interessante connubio con piatti a base di tonno rosso.

MODO DI CONSERVAZIONE: In ambiente molto fresco (13° - 15°C.) e non eccessivamente umido.

DURATA: Oltre 7 anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI BOTTIGLIA: 75 cl.